

Menus du 12 au 18 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage maison et croûtons		Chou fleur sauce cocktail	
<i>Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien</i>					
Plat principal	Saucisse de Strasbourg	Jambon blanc Supérieur	Raviolis BIO aux	Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
<i>Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien</i>	Samossas aux légumes	Croq veggie		Lentilles à la Normande	Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes	Pâtes BIO, fromage	légumes sauce Napolitaine	Purée de pomme de terre BIO	Blé au beurre
Fromage / Laitage	Chanteneige BIO	Crème dessert vanille BIO	Samos	Petit suisse Nature	Gouda BIO
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison		Gâteau basque
<i>Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien</i>					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer